Cocotte mijoteuse en acier inoxydable

Roestvrijstalen slowcooker

NOTICE D'UTILISATION

GEBRUIKSAANWIJZING



SOMMAIRE

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Chère cliente, cher client,
Nos produits font l'objet d'un contrôle final de qualité très rigoureux. Si, contre toute attente, cet appareil ne devait pas fonctionner parfaitement, veuillez vous adresser au service après-vente indiqué ci-dessous.

Veuillez tenir compte des éléments suivants:
La durée de garantie est de 3 ans et commence le jour de l'achat. Conservez impérativement la carte de garantie remplie ainsi que le ticket de caisse comme preuve de votre achat. Les prestations de garantie sont uniquement valables pour les défauts de matériel et de fabrication, mais pas pour les dommages sur les parties cassables, par exemple sur le boîtier. Pendant la durée de la garantie, les appareils défectueux peuvent être envoyés à l'adresse du service après vente par simple colissimo. Vous recevrez gratuitement en retour un appareil réparé ou neuf. Après écoulement de la durée de garantie, vous avez aussi la possibilité d'envoyer l'appareil défectueux pour le faire réparer à l'adresse indiquée ci-dessous. Après écoulement de la garantie, les réparations effectuées sont alors facturées. En cas de mauvaise utilisation ou de traitement non approprié, et d'intervention qui ne sont pas effectuées par notre service après-vente autorisé, la garantie devient alors caduque.Vos droits découlant de cette garantie n'en sont pas pour autant restreints.

En cas de problèmes avec votre appareil, nous nous tenons volontiers à votre disposition par téléphone. Tél.: 087/ 88 16 66
Si vous faites valoir votre garantie, veuillez renvoyer l'appareil dans son emballage d'origine à l'adresse suivante:

Teknihall Benelux
Brusselstraat 33
2321 Meer

Tel.: 03/231.72.25
Fax: 03/664.04.53
E-Mail: info@teknihall.be

Précautions de sécurité importantes

Pendant l'utilisation des appareils électrique il faut toujours suivre certaines précautions de sécurité élémentaires:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour vous protéger d'une électrocution, ne plongez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Les adultes doivent faire particulièrement attention en utilisant cet appareil à proximité d'enfants. Ne permettez pas à de jeunes enfants de jouer avec l'appareil. Ne permettez pas à de jeunes enfants ou à des personnes infirmes d'utiliser l'appareil sans surveillance.
4. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y placer ou d'en retirer des pièces et avant tout nettoyage.
5. N'utilisez pas un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé d'une façon quel conque.
6. L'utilisation des accessoires ou outils non recommandés dans le mode d'emploi présente des dangers d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et éviter qu'il touche à une surface chaude.
9. NE PLACEZ PAS L'APPAREIL PRÈS D'UN BRÛLEUR ÉLECTRIQUE OU À GAZ CHAUD OU D'UN FOUR ALLUMÉ.
10. Il faut garder une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil renfermant des aliments, de l'eau ou tout autres liquides brûlants.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
12. N'allumez pas la cocotte mijoteuse si le pot céramique est vide.
13. Laissez refroidir le couvercle et le pot avant de les plonger dans l'eau.
14. Il ne faut jamais toucher le revêtement de la cocotte mijoteuse pendant l'utilisation ou avant qu'il ne refroidisse utilisez les poignées. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez vous de gants de protection (mitaines) lorsque vous voulez soulever le couvercle ou pour déplacer l'appareil chaud.
15. Ne cuisinez jamais directement dans la cocotte.
16. N'utilisez pas la cocotte mijoteuse ou le couvercle en verre lorsqu'ils sont endommagés.
17. Il ne faut jamais laisser brancher l'appareil à une prise s'il n'est pas utilisé.
18. N'allumez pas l'appareil s'il est tourné ou renversé sur son côté.
19. Le couvercle en verre et le pot céramique sont fragiles. Soyez prudent.
20. Cet appareil n´est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénées déxperience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l´intermédiare dúne personnes responsable de leur sécurite, d´une surveillance ou dínstructions préalables concernant l´utilisation de láppareil. Il convient de surveiler les enfants pour sássurer qu ´ils ne jouent pas avec l´appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques
Vérifiez que la tension électrique indiquée sur la plaquette de votre appareil correspond à votre réseau électrique de la maison, lequel doit être C.A.
Si les prises dans votre maison ne sont pas appropriées pour la fiche de l'appareil, celle-ci doit être enlevée et remplacée par une fiche appropriée.

IMPORTANT:
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter un danger.

Description
A Couvercle en verre
B Pot céramique
C Base
D Bouton de commande
E Témoin de fonctionnement



Bouton de commande et sélection de température

Le bouton de commande de la cocotte mijoteuse vous offre une sélection de température basse, élevée et moyenne pour cuisiner. La sélection vous permet d'adapter le temps de cuisson à vos besoins.
La sélection AUTO est la sélection standard de cuisson avec ce produit. Ceci vous donne un temps moyen de cuisson de 6-8 heures.
Si vous voulez prolonger le temps de cuisson, vous pouvez utiliser la sélection basse (LOW) et si vous voulez raccourcir vous pouvez utilisez la sélection élevée (HIGH).

Avant l'utilisation de la cocotte mijoteuse pour la première fois

1. Enlevez tout étiquetage et tous les autocollants du produit.
2. Nettoyez le pot céramique et le couvercle en verre dans une eau savonneuse avec une éponge ou une lavette, rincez et asséchez-la.

IMPORTANT

NE PLONGEZ PAS LA BASE DANS L'EAU

Veuillez prendre connaissance

Lors de la première utilisation il est possible que vous remarquiez une légère odeur causée par la chauffe de résidus. Celle-ci est normale et disparaitra après quelques utilisations.

Instruction d'utilisation

1. Placez la base sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, éloignée de la surface de travail. N'utilisez pas le sol.
2. Mettez les ingrédients dans le pot céramique et mettez celui-ci dans la base. Recouvrez-le avec le couvercle en verre. Si vous désirez préparer à l'avance ou dorer l'aliment, vous devez le faire dans une poêle. N'essayez pas de dorer ou de préparer à l'avance dans la cocotte mijoteuse.
3. Avec le bouton de commande en position OFF, branchez l'appareil à une prise.
4. Sélectionnez la température basse (LOW), élevée (HIGH) ou AUTO et cuisiner pendant le temps recommandé dans les recettes ou utilisez le guide de cuisson à la page 6.
5. Éteignez et débranchez la cocotte mijoteuse et enlevez le pot céramique avec des gants.

ATTENTION
SOYEZ PRUDENT ET NE TOUCHEZ PAS LA BASE APRÈS LA CUISSON, CAR CETTE BASE RESTE CHAUDE.

Informations sur la cuisson lente

- La cuisson lente a toujours été la meilleure façon de cuisiner.
- Traditionnellement la cuisson lente s'adressait à des soupes et des casseroles, mais avec ce pot céramique ovale vous pouvez aussi préparer la plupart des plats modernes et familiales Ce pot est approprié et beau pour mettre sur la table. (Il faut toujours placer le pot céramique sur un support ou une surface résistante à la chaleur).
- Cette méthode de cuisiner est idéale pour préparer les gros morceaux de viande, en les mijotant lentement, ce qui assure que la viande soit tendre et savoureuse.

IMPORTANT

La cocotte mijoteuse fonctionne en établissant une chaleur et en gardant une température constante. Pour avoir les meilleurs résultats, il ne faut pas soulever le couvercle pendant la cuisson, cela fait perdre de la chaleur et par conséquent ralenti la cuisson. Le couvercle en verre vous permet de surveiller la cuisson sans l'interrompre.

Les ingrédients convenables pour la cuisson lente

- La plupart des aliments sont adaptés aux cuissons lentes, il faut suivre certaines consignes.
- Assurez-vous que tout aliment surgelée soit décongelée.
- Tranchez tous les légumes racines (navet, carotte, etc.) en petits morceaux réguliers, car ces légumes prennent plus de temps de cuisson que la viande. Ils devraient être saisi pendant 2-3 minutes avant la cuisson lente. Assurezvous que les légumes racines (navet, carotte, etc.) sont toujours placés au fond du pot et que tous les ingrédients sont trempés dans le liquide de cuisson.
- Coupez toute graisse excédentaire de la viande, car la cuisson lente ne permet pas que le gras s'évapore.
- Si vous adaptez une recette de cuisson traditionnelle, il est possible que vous soyez obligés de réduire la quantité de liquide. En effet, elle ne s'évaporera pas autant qu'avec une cuisson traditionnelle.
- Il ne faut jamais laisser l'aliment cru dans la cocotte mijoteuse.
- N'utilisez pas la cocotte mijoteuse pour réchauffer les plats.
- Les haricots rouges crus doivent être trempés et bouillis pendant au moins 10 minutes avant de les mettre dans la cocotte mijoteuse pour éliminer les toxines.
- Insérez un thermomètre à viande dans les rôtis, jambons ou poulets pour s'assurer qu'ils sont à bonne température.

À faire et à ne pas faire avec le pot céramique

- Le grès authentique est cuit à températures élevées, de ce fait le pot céramique peut avoir des petits défauts sur la surface, le couvercle en verre peut vaciller légèrement à cause de ces imperfections. La cuisson à température basse ne produit pas de vapeur, ainsi il n'y a pas beau coup de perte de température. Avec l'utilisation normale pendant la durée de vie du produit la surface extérieure peut recevoir des « fissures capillaires ».
- Ne placez pas le pot céramique ou le couvercle en verre dans un four, réfrigérateur, un micro-onde ou sur une plaque de cuisson à gaz ou électrique.
- Ne chauffez pas par avance avant de mettre les ingrédients.
- Évitez les changements soudains de température du pot céramique. Pour éviter qu'il ne se brise, n'ajoutez pas d'eau froide dans le pot très chaud.
- Ne laissez pas le pot plongé dans l'eau trop longtemps, (Vous pouvez laisser de l'eau dans le pot pour ramollir les aliments).
  Il y a une zone sans vernis au fond du pot céramique à cause du procédé de fabrication. Cette région est poreuse, de ce fait elle va absorber de l'eau, cela doit être évité.
- N'allumez pas la cocotte si le pot céramique est vide ou hors de la base.

Conseils pour la cuisson lente

- La cocotte mijoteuse doit être remplie au moins à moitié pour de meil leurs résultats.
- La cuisson lente retient l'humidité. Si vous désirez la réduire, soulevez le couvercle après la cuisson et mettez le bouton de commande sur la sélection basse *(LOW)*, à mijoter pendant 30-45 minutes
- Le couvercle n'est pas étanche. Ne le soulevez pas inutilement, car la chaleur s'échappera. Chaque fois que vous soulevez le couvercle ajoutez 10 minutes de plus de cuisson.
- Beaucoup de recettes demandent une cuisson pendant toute la journée, si vous n'avez pas le temps pour préparer l'aliment le ma tin, préparez-le la veille et placez-le couvert dans le réfrigérateur. Mettez l'alimentation dans le pot céramique et ajoutez du liquide/jus de viande. Mettez le bouton de commande en sélection basse *(LOW)*, élevée *(HIGH)* ou *AUTO*.
- La plupart des recettes pour la viande et les légumes demandent 8-10 heures de cuisson en sélection basse *(LOW)*, 4-6 heures en sélection élevée *(HIGH)* et 5-7 en sélection *AUTO*.
- N'utilisez pas de la viande ou la volaille surgelée avant qu'elle soit bien décongelée d'abord.
- Il y a certains ingrédients qui ne sont pas adaptés à la cuisson lente. Les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème doivent être ajoutés vers la fin de la durée de cuisson. Il y a beaucoup de raisons pouvant

influencer la durée de cuisson, le contenu de l'eau et de la graisse, la température initiale et la dimension des aliments.

- L'aliment tranchée en petits morceaux va cuire plus vite. Votre expérience de l'appareil optimisera le potentiel de votre cocotte mijoteuse.
- En général les légumes prennent plus de temps pour cuire que la viande, ainsi essayez de placer les légumes dans la partie inférieure du pot.
- Après que le plat ait cuit, éteignez la cocotte mijoteuse et recouvrez-la avec le couvercle. Il y a assez de chaleur dans le pot céramique pour garder au chaud pendant 30 minutes. Si vous désirez que l'alimentation soit gardée au chaud plus longtemps, allumez le bouton de comman de à la sélection basse (LOW).
- Tout aliment doit être couvert par un liquide, jus de viande ou une sauce. Préparez le liquide, jus de viande ou la sauce dans une poêle à part et recouvrez l'aliment complètement dans le pot céramique.
- Saisissez la viande et les oignons dans une poêle et gardez le jus. Réduire la graisse avant de les ajouter dans le pot céramique.
- Quand vous cuisinez du rôti, la volaille etc. les dimensions et la forme des morceaux est importante. Essayez de les placer dans la partie inférieure au 2/3 du pot et qu'ils soient recouverts avec de l'eau. Si nécessaire, tranchez en deux morceaux. Il ne faut pas excéder un poids maximum du rôti.

• *Dindon rôti aux fines herbes*

– 2,5kg de dindon (poitrine entière), désossé
– 1/4 tasse (60ml) de persil, haché
– 2 cuillères à soupe de thym frais, haché
– Sel et poivre
– 60g de fromage Fontine, coupé
– 60g jambon de parme
– 4 brindilles de persil ou de thym
– 2/3 tasse de bouillon de poulet
– 1/3 tasse de vin blanc sec
– 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
– 2 cuillères à soupe d'eau froide

Rincez le dindon, séchez-le et placez-le du côté de la peau sur la planche à découper. Parsemez la viande avec du persil haché et du thym, assaisonnez avec sel et poivre. Couvrez avec du fromage et du jambon de parme, les tranches se chevauchant. Roulez le dindon comme un biscuit. Ficelez la roulade avec une ficelle de cuisine avec des intervalles de 5 cm. (Le dindon préparé comme ci-dessus, vous pouvez le mettre au réfrigérateur pour le lendemain). Mettez le côté du dindon avec du thym en haut dans la cocotte mijoteuse. Ajoutez le bouillon et le vin. Couvrez, mettez en sélection basse (LOW) et mijotez jusqu'à la viande soit bien tendre à la partie la plus épaisse (9 à 10 heures)
Soigneusement, mettez le dindon sur un plat chaud. Enlevez le liquide de cuisson. Mêlez la fécule de maïs avec de l'eau. Mettez la cocotte en sélection élevée (HIGH); couvrez et mijotez, remuez 2 ou 3 fois jusqu'à la sauce soit épaisse. Enlevez la ficelle et les brindilles de thym du dindon, coupez la viande en tranches. Garnissez avec des brindilles de thym, si désiré. À servir avec la sauce.

• *Poulet à l'ail à la portugaise*

– 1 oignon moyen, coupé en tranches fines
– 6 gousses d'ail, coupé en tranches fines
– 2 tomates moyennes, en forme de poire
– 1/3 tasse de jambon, rôti, haché
– 1/2 tasse raisins secs (Golden Raisins)
– Poulet de 1,7kg
1/2 tasse de Porto
– 1/4 tasse de Brandy
– 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
– 2 cuillères à café de concentré de tomate
– 1 1/2 cuillères à café de fécule de maïs
– 2 cuillères à soupe d'eau froide
– 1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge

Sel, brindilles de persil, tomates coupées en quatre.
Mélangez les tranches d'oignon, l'ail, les tomates, le jambon et les raisins secs. Réservez les abat du poulet pour d'autres utilisations ; rincez le poulet à l'intérieur et à l'extérieur et séchez-le. Fixez les ailes et liez les cuisses de poulet. Placez le poulet sur la mixture d'oignons. Mélangez le Porto, le Brandy, la moutarde et le concentré de tomate; ajoutez le mélange sur le poulet. Couvrez et mijotez en sélection basse (LOW) jusqu'à la viande des cuisses soit bien tendre (7 _ à 8 heures).
Placez soigneusement le poulet sur une plaque de four. Saisissez environ 5 minutes. Mettez le poulet sur un plat chaud. Enlevez la graisse du liquide de cuisson. Mêlez la mixture de fécule de maïs. Réglez la cocotte en sélection élevée (HIGH); couvrez et mijotez, remuez 2 ou 3 fois jusqu'à la sauce soit épaisse (environ 10-15 minutes). Ajoutez le vinaigre ; assaisonnez à votre goût.
Pour servir, garnissez le poulet avec du persil et des tomates coupées en quatre. Coupez le poulet et ajoutez un peu de sauce. Le reste de la sauce peut être servi dans une saucière ou dans un bol.

• *Poulet aux canneberges*

– 1 petit oignon, coupé en tranches fines
– 1 tasse de canneberges fraîches ou surgelées (non délongetées)
– 1kg de cuisses de poulet, désossées, sans peau
– 1/4 tasse de ketchup
– 2 cuillères à café de sucre complet
– 1 cuillère à café de moutarde sèche
– 2 cuillères à café de vinaigre de cidre
– 1 1/2 cuillères à café de fécule de maïs
– 2 cuillères à soupe d'eau froide
– Sel

Mélangez l'oignon et les canneberges dans la cocotte mijoteuse. Rincez les cuisses de poulet, séchez-les et mettez-les dans la cocotte. Mélangez dans un petit bol le ketchup, le sucre, la moutarde et le vinaigre. Ajoutez le mélange sur le poulet. Mettez le couvercle et mijotez en sélection basse (LOW) jusqu'à le poulet soit bien tendre (6 1/2 - 7 1/2 heures).
Placez soigneusement le poulet sur un plat chaud à servir. Mêlez la fécule de maïs avec de l'eau. Mêlez ceci dans le liquide de cuisson. Mettez la chaleur en sélection élevée (HIGH); couvrez et mijotez, remuez 2 ou 3 fois jusqu'à la sauce soit épaisse (environ 10-15 minutes).
Assaisonnez à votre goût. Versez la sauce sur le poulet.

• *Haricots blancs cuisinés traditionnellement*

– 500g de petits haricots blanc secs
– 4 1/2 tasses d'eau
– 1/3 tasse de mélasse
– 1/4 tasse de sucre complet
– 1 oignon, haché
– 100g de lard salé, en dés de 2,5cm
– 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
– 1/2 cuillère de sel

Mélangez tous les ingrédients. Couvrez et cuisinez pendant 13-14 heures en sélection basse (LOW), remuez de temps en temps si possible. À servir avec du riz ou du pain.

• *Tortilla*

– 500g de boeuf haché, maigre
– 5 1/3 tortillas en maïs, divisé en 6 pièces égales
– 2/3 boîte de soupe au fromage cheddar, non diluée
– 2/3 paquet de mixture d'épices taco, sèches
– 2 tomates moyennes, hachées
– 2 tasses de crème fraîche (ou quantité désirée)
– 1 1/3 tasses de laitue pommée, coupée

Placez un quart du boeuf haché au fond de la cocotte mijoteuse. Couvrez-le avec un quart des pièces de tortilla. Mélangez la soupe avec la mixture d'épices taco dans un bol. Mettre le quart de la soupe sur les tortillas. Couvrez le tout avec un quart de tomates. Couvrez tour avec un quart de tomate. Répétez toute la procédure jusqu'à tous le ingrédients soient utilisés. Couvrez avec un couvercle et mijotez 4 à 5 heures en sélection basse (LOW). Mettre les portions avec une cuillère sur des assiettes. Couvrez chaque portion avec de la crème fraîche, de la laitue pommée ou d'autres choses désirées.

• *Chili mijoté*

– 1kg de boeuf haché
– 1 ou 2 oignons moyens, haché
– 1 poivron vert, haché
– 3 à 4 branches de céleri, hachées
– 1 boîte de conserve (800g) de tomates en morceaux
– 1 boîte de conserve (225g) de sauce tomate
– 2 boîtes de conserve d'haricots rouges égouttées
– 1 cuillère à café de poivre
– 3 cuillères à café de piment rouge en poudre
– 1 cuillère à café de sel

Cuisinez le boeuf haché; enlevez la graisse. Mélangez tous les ingrédients dans la cocotte mijoteuse et mijotez 4 à 6 heures en sélection basse (LOW), ou jusqu'à ce que le chili soit prêt.

• *Soupe poulet aux vermicelles*

– 1 poulet, tranché (1 à 1,5kg)
– 2 litres d'eau
– 1 cuillère à café de sel
– 1 cuillère à café de glutamate monosodique
– 1/4 cuillère à café de poivre
– 1 poireau ou oignon, haché
– 1 carotte, hachée
– 2 branches de céleri, hachées
– 1/4 tasse de persil, haché
– 1/2 cuillère à café de marjolaine ou basilic et 1 feuille de laurier
– 170g (6 onces) de vermicelles

Mettez tous les ingrédients, sauf les verlicelles, dans la cocotte mijoteuse. Couvrez et laissez mijoter 5 ou 6 heures en sélection basse (LOW). Enlevez le poulet et la feuille de laurier du pot; désossez la viande, coupez-la en dés et remettez-les dans le bouillon. Ajoutez les vermicelles. Laissez mijoter encore une heure ou jusqu'à les vermicelles soient cuites (environ _ heure en sélection élevée (HIGH)).

• *Pot-au-feu au boeuf et pommes de terre*

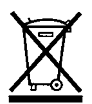
– 1 à 1,25kg de viande de boeuf très maigre
– 2 cuillères à soupe de graisse de cuisson de lard ou de matière grasse
– 2 gros oignons, coupés en dés cube
– 5 grosses pommes de terre, coupées en huit
– 4 ou 5 grandes carottes, coupées en morceaux de 5cm
– Sel et poivre pour assaisonner
– 1 boîte de soupe tomate

Saisissez la viande dans la graisse de cuisson de lard ou dans la matière grasse. Ajoutez les oignons en cube et saisissez-les. Mettez la viande , les oignons, les légumes, les épices et une boîte de soupe avec de l'eau dans la cocotte. Mijotez 7 h. en sélection basse (LOW). Ajoutez de l'eau si nécessaire. À servir avec du pain.

Elimination



Veuillez pensez à l’environnement et éliminez le matériau d’emballage en respectant les consignes.



À la fin de durée de vie, ne jetez pas la rizotière dans les ordures ménagères.
L’administration de votre commune vous donne volontiers des renseignements pour une élimination correcte.

Caractéristiques techniques

Modèle: BS23-80
230 V ~ 50 Hz; 320 W

GEBRUIKSAANWIJZING

GARANTIEVOORWAARDEN

Geachte klant,
Voordat onze producten de fabriek verlaten, worden zij aan een zeer strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Indien dit apparaat desondanks niet goed werkt, kunt u zich wenden tot de hieronder vermelde service-afdeling.

Graag maken wij u attent op het volgende:
Voor dit product geldt een garantie van 3 jaar na aankoopdatum.
U dient het ingevulde garantiebewijs en de kassabon als aankoopbewijs te bewaren. De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- en fabrieksfouten, maar niet voor schade aan breekbare onderdelen, zoals de kast. Tijdens de garantieperiode kunnen kapotte apparaten per gewone pakketpost naar het adres van de service-afdeling worden gestuurd. U ontvangt dan gratis een gerepareerd of nieuw apparaat. Na het verstrijken van de garantieperiode kunt u het kapotte apparaat ook ter reparatie naar het onderstaande adres opsturen.
Na het verstrijken van de garantieperiode worden in dat geval verrichte reparaties in rekening gebracht. Bij verkeerd gebruik of onjuiste behandeling en ingrepen die niet zijn verricht door de door ons erkende service-afdeling komt de garantie te vervallen. Uw wettelijke garantierechten blijven echter onverminderd van kracht.

Bij problemen met uw apparaat staan wij u graag telefonisch bij. Tel.: 087/ 88 16 66

Indien u een beroep doet op uw garantie, verzoeken wij u het apparaat in de originele verpakking naar het volgende adres te sturen:

Teknihall Benelux
Brusselstraat 33
2321 Meer

Tel.: 03/231.72.25
Fax: 03/664.04.53
E-Mail: info@teknihall.be

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Bij het gebruik van elektrische apparaten dient u altijd bepaalde elementaire veiligheidsvoorschriften in acht te nemen:

1. Neem de instructies zorgvuldig door.
2. Om elektrocutie te voorkomen, mag u de basis nooit in water of andere vloeistoffen dompelen.
3. Volwassenen dienen bijzonder op te letten wanneer zij het apparaat in de nabijheid van kinderen gebruiken. Laat jonge kinderen niet met het apparaat spelen. Laat jonge kinderen of minder valide personen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken.
4. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt, voordat u er onderdelen in plaatst of uithaalt en voor dat u het apparaat reinigt.
5. Gebruik een elektrisch apparaat niet wanneer het snoer of de stekker beschadigd is of wanneer het apparaat niet goed werkt of op welke manier dan ook is beschadigd.
6. Het gebruik van accessoires of gereedschap die in de gebruiksaanwijzing niet worden aangeraden kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
7. Niet buitenshuis gebruiken.
8. Het snoer niet van de tafel of een toonbank laten hangen en niet in aanraking laten komen met een warm oppervlak.
9. PLAATS HET APPARAAT NIET VLAK BIJ EEN WARME ELEKTRISCHE OF GASPIT OF BIJ EEN WARME OVEN.
10. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een apparaat met heet voedsel, water of andere vloeistof verplaatst.
11. Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld.
12. Zet de slowcooker niet aan als de keramische binnenschaal leeg is.
13. Laat deksel en schaal afkoelen voordat u ze in het water dompelt.
14. Raak de buitenkant van de slowcooker nooit aan tijdens het gebruik of voordat hij is afgekoeld. Gebruik de handvatten. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik ovenwanten wanneer u het deksel optilt of
15. Kook nooit direct in de pan, maar altijd in de binnenschaal.
16. Gebruik de slowcooker of het glazen deksel niet wanneer ze beschadigd zijn.
17. Laat de stekker nooit in het stopcontact zitten wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
18. Zet het apparaat niet aan wanneer het omgekeerd of op de zijkant ligt.
19. Het glazen deksel en de keramische binnenschaal zijn breekbaar. Wees voorzichtig.
20. Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij dit gebeurt na duidelijke instructies over het gebruik van het toestel door degene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of onder diens toezicht. Houdt kinderen in de gaten en laat ze niet met het apparaat spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Elektrische specificaties
Controleer of de elektrische spanning die staat vermeld op het plaatje van uw apparaat overeenstemt met de netspanning (wisselstroom).
Indien de stopcontacten in uw huis niet geschikt zijn voor de stekker van het apparaat, moet deze worden verwijderd en door een geschikte stekker worden vervangen.

BELANGRIJK:
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet hij, om gevaren te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, de service-afdeling of door iemand met een vergelijkbare kwalificatie.

Beschrijving
A Glazen deksel
B Keramische schaal
C Basis
D Bedieningsknop
E Controlelampje



Bedieningsknop en temperatuurkeuze

De bedieningsknop van de slowcooker biedt u de mogelijkheid om te kiezen uit lage, hoge en matige kooktemperatuur. Hiermee kunt u de kooktijd naar behoefte aanpassen.
Bij dit product is 'AUTO' de standaard kookinstelling. Dit betekent een gemiddelde kooktijd van 6 tot 8 uur.
Kies de lage temperatuur (LOW) indien u een langere kooktijd wenst, en de hoge temperatuur (HIGH) voor een kortere kooktijd.

Voordat u de slowcooker voor de eerste keer gebruikt:

1. Verwijder alle etiketten en stickers van het product.
2. Reinig de keramische binnenschaal en het glazen deksel in een sopje met een spons of doekje, spoel ze af en droog ze af.

BELANGRIJK

DOMPEL DE BASIS NIET IN WATER

Belangrijke informatie

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kunt u een lichte geur ruiken. Deze geur wordt veroorzaakt door de verhitting van resten, is volkomen normaal en zal na een paar keer verdwijnen.

Gebruiksaanwijzing

1. Plaats de basis op een droog, vlak en hittebestendig oppervlak, ver van het aanrecht. Zet hem niet op de vloer.
2. Doe de ingrediënten in de keramische binnenschaal en plaats deze in de basis.
   Plaats het glazen deksel op de pan. Gebruik een braadpan als het eten van te voren wil voorbereiden of aanbraden. Probeer het eten niet van te voren in de stoofpan voor te bereiden of aan te braden.
3. Steek de stekker in het stopcontact. Let erop dat de bedieningsknop daarbij op stand OFF staat.
4. Stel de temperatuurknop in op laag (LOW), hoog (HIGH) of AUTO en laat het gerecht gedurende de tijd die in de recepten staat aangegeven koken of gebruik de kookgids op pagina 6.
5. Schakel de slowcooker uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal de keramische schaal met ovenwanten uit de basis.

LET OP

WEES VOORZICHTIG EN RAAK DE BASIS NA HET KOKEN NIET AAN, WANT DEZE BLIJFT WARM.

Informatie over slow cooking

- Slow cooking is altijd al de beste manier van koken geweest.
- Van oudsher werd de langzame kookmethode gebruikt voor soepen en stoofpotten, maar met deze ovale keramische schaal kunt u ook de meeste moderne en traditionele gerechten maken. Deze schaal is geschikt en mooi om het gerecht in op te dienen. (Plaats de keramische schaal altijd op een onderzetter of een hittebestendig oppervlak). Deze kookmethode is ideaal voor het langzaam gaarstoven van grote stukken vlees, die daardoor mals en smakelijk worden.

BELANGRIJK

De slowcooker werkt d.m.v. het instellen van warmte en het behoud van een constante temperatuur. Voor een goed resultaat moet het deksel tijdens het koken niet worden opgetild, omdat daarmee warmte verloren gaat en het kookproces wordt vertraagd. Dankzij het glazen deksel kunt u uw gerecht in de gaten houden zonder het kookproces te onderbreken.

Ingrediënten die geschikt zijn voor slow cooking

- De meeste ingrediënten kunnen volgens deze methode worden bereid, mits u zich daarbij houdt aan de volgende aanwijzingen.
- Laat diepvriesproducten eerst ontdooien.
- Snij wortelgroenten (knollen, wortels e.d.) in gelijkmatige stukjes, want deze groenten hebben meer kooktijd nodig dan vlees. U kunt ze het beste gedurende 2-3 minuten aanbraden voordat ze in de slowcooker gaan. Zorg ervoor dat de wortelgroenten (knollen, wortels, e.d.) altijd onder in de schaal liggen en dat alle ingrediënten onder het kookvocht staan.
- Verwijder overtollig vet van het vlees, want bij deze kookmethode kan het vet niet verdampen.
- Als u een klassiek stoofrecept wilt aanpassen, kan het zijn dat u minder vloeistof moet gebruiken. De vloeistof verdampt namelijk minder dan met een klassieke kookmethode.
- Laat nooit rauw voedsel in slowcooker zitten.
- Gebruik de slowcooker niet voor het opwarmen van gerechten.
- Laat bruine bonen eerst weken en gedurende ten minste 10 minuten koken voordat u ze in de slowcooker doet. Op deze manier verdwijnen de toxines.
- Controleer bij rollades, hammen of kippen met een vleesthermometer of ze de juiste temperatuur hebben.

Wel en niet doen met de keramische schaal

- Echt aardewerk wordt bij zeer hoge temperaturen gebakken; daardoor kan het oppervlak van de keramische schaal kleine onregelmatigheden vertonen; door deze onregelmatigheden kan het zijn dat het glazen deksel niet geheel aansluit. Dit is niet erg. Bij het koken op lage temperatuur komt namelijk bijna geen stoom vrij, zodat er weinig temperatuurverlies optreedt. Bij normaal gebruik kunnen op den duur aan de buitenkant van het product haarscheurtjes ontstaan.
- Plaats de keramische schaal of het glazen deksel niet in de oven, koelkast, magnetron of op een elektrische of gaspit.
- Verwarm de slowcooker niet voordat u de ingrediënten erin doet.
- Voorkom plotselinge temperatuursveranderingen van de keramische schaal. Om breuk te voorkomen, geen koud water in de hete schaal toevoegen.
- Laat de schaal niet te lang in het water liggen. (U kunt water in de schaal laten staan om etensresten los te weken).
  Een deel van de bodem van de keramische schaal bevat geen glazuur. Dit heeft te maken met het fabricageproces. Dit deel is poreus en zal water opnemen. Dit moet worden voorkomen.
- Zet de slowcooker niet aan met een lege keramische schaal of zonder de keramische schaal.

Tips voor slow cooking

- Voor een goed resultaat moet de slowcooker ten minste voor de helft worden gevuld.
- Bij slow cooking verdampt het vocht niet of nauwelijks. Indien u het vocht wilt inkoken, kunt u na de kooktijd het deksel van de pan halen en de bedieningsknop op de lage stand (LOW) zetten en het gerecht nog gedurende 30-45 minuten laten doorsudderen.
- Het deksel is niet waterdicht. Til het niet onnodig op, want daarmee gaat warmte verloren. Reken per keer dat u het deksel optilt 10 minuten extra kooktijd.
- Voor veel recepten geldt een kooktijd van een hele dag; indien u ’s ochtends geen tijd heeft om het gerecht voor te bereiden, kunt u het een dag van te voren klaarmaken en afgedekt in de koelkast zetten. Doe het eten in de keramische schaal, voeg vloeistof of jus toe. Zet de bedieningsknop op stand laag (LOW), hoog (HIGH) of AUTO.
- Voor de meeste vlees- en groenterecepten geldt een kooktijd van 8-10 uur op de lage stand (LOW), 4-6 uur op de hoge stand (HIGH) en 5-7 op stand AUTO.
- Laat vlees of gevogelte voor gebruik eerst volledig ontdooien.
- Bepaalde ingrediënten zijn niet geschikt voor slow cooking. Pasta, schaal- en schelpdieren, melk en room moeten pas tegen het eind van de kooktijd worden toegevoegd. Er zijn veel factoren die de kooktijd kunnen beïnvloeden, de hoeveelheid water of vet, de begintemperatuur en de afmetingen van de ingrediënten.

- Wanneer de ingrediënten in kleine stukjes wordt gesneden, is het gerecht sneller gaar. Al doende ontdekt u de mogelijkheden van uw slowcooker.
- Over het algemeen hebben groenten meer tijd nodig om gaar te worden dan vlees; probeer daarom de groenten onderin de schaal te leggen.
- Wanneer het gerecht gaar is, schakelt u de slowcooker uit en plaatst u het deksel op de pan. Door de warmte in de keramische schaal blijft het gerecht nog zeker 30 minuten warm. Als u het gerecht langer warm wilt houden, kunt u de bedieningsknop op de lage stand (LOW) zetten.
- Alle ingrediënten moeten bedekt zijn met een vloeistof, jus of saus. Bereid de vloeistof, jus of saus in een aparte braadpan en bedek daarmee de ingrediënten in de keramische schaal.
- Braad vlees en uien apart in een braadpan aan en bewaar het kookvocht. Verwijder het vet voordat u de ingrediënten in de keramische schaal doet.
- Als u een rollade, gevogelte e.d. kookt, is de grootte en de vorm van de stukken belangrijk. Probeer ze onderin tot 2/3 van de keramische schaal te plaatsen en bedek ze met water. Snijd het vlees zo nodig in twee stukken. Overschrijd voor rollades nooit het maximumgewicht.

• *Gebraden kalkoen met tuinkruiden*

- 2,5 kg kalkoen (hele borstfilet)
- 1/4 kopje (60 ml) gehakte peterselie
- 2 eetlepels gehakte verse tijm
- Zout en peper
- 60g Fontina-kaas, in stukjes
- 60g parmaham
- 4 takjes peterselie of tijm
- 2/3 kopje kippenbouillon
- 1/3 kopje droge witte wijn
- 2 eetlepels maïzena
- 2 eetlepels koud water

Spoel de kalkoenfilet, dep hem droog en leg hem met de velkant naar beneden op de snijplank. Bestrooi het vlees met de gehakte peterselie en tijm en breng op smaak met zout en peper. Bedek het vlees met de kaas en de parmaham, waarbij de plakjes elkaar overlappen. Rol de kalkoenfilet op als cake op. Bind de rollade dicht met keukendraad met tussenruimtes van 5 cm. (Nu kunt u de kalkoenfilet tot de volgende ochtend in de koelkast leggen). Leg het vlees met de takjes tijm er bovenop in de slowcooker. Voeg de bouillon en de wijn toe. Zet het deksel op de pan, stel de slowcooker in op de lage stand (LOW) en laat stoven tot het vlees in het dikste deel mals is geworden (9-10 uur).
Leg de kalkoenfilet voorzichtig op een warme schaal. Verwijder het kookvocht. Meng de maïzena met het water. Roer dit door het kookvocht. Zet de slowcooker op de hoogste stand (HIGH); zet het deksel op de pan en laat sudderen, roer 2 of 3 keer totdat de saus dik is.
Verwijder het touw en de takjes tijm, snijd het vlees in plakken. Versier desgewenst met takjes tijm. Met de saus opdienen.

• *Portugese kip met knoflook*

- 1 middelgrote ui, in dunne plakjes gesneden
- 6 teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- 2 middelgrote peervormige tomaten
- 1/3 kopje gehakte gebraden ham
- 1/2 kopje rozijnen (Golden Raisins)
- kip van 1,7 kg
- 1/2 kopje port
- 1 /4 kopje brandy
- 1 koffielepel dijon-mosterd
- 2 koffielepels tomatenpuree
- 1 1/2 koffielepel maïzena
- 2 eetlepels koud water
- 1 koffielepel rodewijnazijn

Zout, takjes peterselie, in vieren gesneden tomaten (voor de garnering).
Maak een mengel van de plakjes ui, de knoflook, de tomaten, de ham en de rozijnen.
Bewaar het slachtafval van de kip voor ander gebruik. Spoel de kip van binnen en van buiten en dep hem droog. Zet de vleugels vast en bindt de poten van de kip vast. Leg de kip op het uienmengsel. Meng de port, de brandy, de mosterd en de tomatenpuree en strijk dit mengsel over de kip. Doe het deksel op de pan en laat het gerecht stoven op de lage stand (LOW) totdat het vlees van de poten mals is (7 - 8 uur). Leg de kip voorzichtig op een ovenplaat. Laat hem ongeveer 5 minuten aanbraden. Leg de kip op een warme schaal. Verwijder het vet van het kookvocht. Roer het maïzenamengsel door het kookvocht. Zet de slowcooker op de hoge stand (HIGH); plaats het deksel op de pan en laat koken, roer 2 of 3 keer totdat de saus dik is (ongeveer 10 à 15 minuten). Voeg de azijn toe; breng met zout en peper op smaak.
Garneer de kip voor het opdienen met peterselie en de in vieren gesneden tomaten.
Snijd de kip en voeg een beetje saus toe. De rest van de saus kan in een juskom of kommetje worden opgediend.

• *Kip met cranberries*

- 1 kleine ui, in dunne plakjes gesneden
- 1 kopje verse of diepvries (niet ontdooide) cranberries
- 1 kg kippenpootjes, uitgebeend en zonder vel
- 1/4 kopje ketchup
- 2 koffielepels volle suiker
- 1 koffielepel mosterdpoeder
- 2 koffielepels ciderazijn
- 1 1/2 koffielepels maïzena
- 2 eetlepels koud water
- Zout

Meng de uien de cranberries in de slowcooker. Spoel de kippenpootjes, bet ze droog en leg ze in de pan. Meng in een kommetje de ketchup, de suiker, de mosterdpoeder en de azijn. Giet dit mengsel over de kip. Leg het deksel op de pan en laat het gerecht stoven op de lage stand (LOW) totdat de kip mals is (6 ½ - 7 ½ uur). Leg de kip voorzichtig op een warme serveerschaal. Meng de maïzena met het water. Roer dit door het kookvocht. Zet de knop op de hoge stand (HIGH), leg het deksel op de pan en laat koken, roer 2 of 3 keer totdat de saus dik is (ongeveer 10-15 minuten).
Breng op smaak. Giet de saus over de kip.

• *Traditioneel gekookte witte bonen*

- 500g kleine droge witte bonen
- 4 ½ kopjes water
- 1/3 kopje melasse
- 1/4 kopje volle suiker
- 1 gehakte uit
- 100g gezouten spek, in blokjes van 2,5cm
  1 koffielepel dijonmosterd
- 1/2 theelepel zout

Meng alle ingrediënten. Leg het deksel op de pan en kook het geheel gedurende 13-14 uur op de lage stand (LOW). Indien mogelijk af en toe roeren. Opdienen met rijst of brood.

• *Tortilla*

- 500g magere rundergehakt
- 5 1/3 maïstortilla's, verdeeld in 6 gelijke stukken
- 2/3 blik soep met cheddarkaas, onverdund
- 2/3 pak gemengde droge tacokruiden
- 2 middelgrote tomaten, in kleine stukjes
- 2 kopjes crème fraîche (of de gewenste hoeveelheid)
- 1 1/3 kopje gesneden kropsla

Leg een kwart van het rundergehakt op de bodem van de slowcooker. Bedek dit met een kwart van de tortillastukjes. Meng de soep met het tacokruidenmengsel in een kom. Giet een kwart van dit mengsel op de tortilla's. Bedek het geheel met een kwart van de tomaten. Ga zo verder totdat alle ingrediënten gebruikt zijn. Doe het deksel op de pan en laat het geheel gedurende 4 à 5 uur stoven op de lage stand (LOW). Schep de porties met een lepel op de borden. Bedek iedere portie met crème fraîche, kropsla of andere gewenste toevoegingen. choses désirées.

• *Gestoofde chili*

- 1 kg rundergehakt
- 1 of 2 middelgrote uien, gehakt
- 1 groene paprika, in kleine stukjes
- 3 of 4 gehakte stelen bleekselderij
- 1 blik gepelde tomaten (800g) in stukjes
- 1 blik (225g) tomatensaus
- 2 blikken uitgelekte bruine bonen
- 1 koffielepel peper
- 3 koffielepels gemalen rode peper
- 1 koffielepel zout

Rul het rundergehakt; verwijder het vet. Meng alle ingrediënten door elkaar in de slowcooker en laat het 4 tot 6 uur stoven op de lage stand (LOW), of totdat de chili klaar is.

• *Kippensoep met vermicelli*

- 1 kip, in stukken (1 tot 1,5kg)
- 2 liter water
- 1 koffielepel zout
- 1 koffielepel natriumglutamaat
- 1/4 koffielepel peper
- 1 prei of ui, gehakt
- 1 wortel, gehakt
- 2 stelen bleekselderij, gehakt
- 1/4 kopje peterselie, gehakt
- 1/2 koffielepel majoraan of basilicum en 1 laurierblaadje
- 170g (6 onces) vermicelli

Doe alle ingrediënten, behalve de vermicelli, in de slowcooker.
Dek af en laat gedurende 5 of 6 uur koken op de lage stand (LOW). Haal de kip en het laurierblad uit de schaal; verwijder de botjes uit het vlees, snijdt het in stukjes en doe dit terug in de bouillon. Voeg de vermicelli toe. Laat nog een uur koken of totdat de vermicelli gaar is (ongeveer _ uur in de hoge stand (HIGH)).

• *Pot-au-feu met rundvlees en aardappelen*

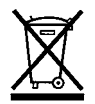
- 1 à 1,25kg zeer mager rundvlees
- 2 eetlepels kookvet van spek of vet
- 2 grote uien, in blokjes gesneden
- 5 grote aardappelen, in achten gesneden
- 4 of 5 grote wortels, in stukjes van 5cm
- Zout en peper naar smaak
- 1 blik tomatensoep

Braad het vlees aan in het spekvet of in het vet.
Voeg de blokjes ui eraan toe en fruit ze. Doe het vlees, de ui, de groenten en kruiden en een blik soep met water in de cooker. Laat gedurende 7 uur op de lage stand (LOW) koken. Voeg zo nodig water toe. Met brood opdienen.

Verwijdering



Wees milieubewust en houd u voor verwijdering van het verpakkingsmateriaal aan de voorschriften.



Gooi de slowcooker aan het eind van de levensduur niet in de vuilnisbak.
Uw gemeente vertelt u graag hoe u de slowcooker het beste kunt verwijderen.

Caractéristiques techniques

Modèle: BS23-80
230 V ~ 50 Hz; 320 W